

Verdens bedste kvindelige kok får gourmeter til at rejse til Slovenien

Restaurant Magazine, der tidligere har kåret Noma som verdens bedste restaurant, mener at den bedste kvindelige kok på kloden huserer i en landsby i Slovenien. Hun har selv lært sig at lave mad.



Det lå bestemt ikke i kortene, at Ana Roš skulle blive en af verdens bedste kokke. Som danser og professionel skiløber var hun gået sportens vej, men på vej ned ad pisten mødte hun en dag Valter Kramar, som hun blev gift med og som hun i dag også driver familierestauranten Hiša Franko sammen med. Her ved indgangen til de Juliske Alper, men samtidig blot få timer fra Adriaterhavskysten, ligger landsbyen Kobarid i den øvre del af Soča - en dal, der er kendt for adrenalinfyldte kajakture og rafting på den smaragdgrønne flod af samme navn samt for de blodige kampe, der udspillede sig her under 1. Verdenskrig.



For de mange italienere, der ofte tager den korte tur ind over grænsen til nabolandet, er det dog i lige så høj grad det fine kulinariske udbud, der trækker. Denne del af Slovenien er med Restaurant Hiša Franko i spidsen blevet Sloveniens gastronomiske forpost. Med tasting menuer fra omkring 600 kr. og matchende vine der holder et prisleje betydeligt under hvad man kender fra

Nordeuropa, får man usædvanligt store madoplevelser for pengene. Det er blevet bemærket langt uden for Sloveniens grænser, og det velansete Restaurant Magazine har i 2017 kåret Ana Roš - der er et hundrede procent autodidakt - som verdens bedste kvindelige kok.

Restaurant Magazine er ikke et hvilken som helst medie. Det er dem som bl.a. har kåret danske Noma som verdens bedste restaurant i en årrække. Bag kåringen står en række af verdens fremmeste madskribenter og fagfolk.

Regionale forskelle



Hovedstaden Ljubljana har også sin andel af gourmetrestauranter, hvor køkkenet er sæsonbetonet og udgangspunktet er årstidens slovenske råvarer. En restaurant der ligeledes har figureret på Restaurant Magazines prestigefulde liste over verdens bedste er JB, som er opkaldt efter ejer og køkkenchef Janez Bratovž. Hans mad er inspireret af traditionelle slovenske retter kombineret med klassisk fransk madlavning, og menuerne sammensættes af råvarer fra det lokale marked.

I et land der kun er halvt så stort som Danmark, er de regionale madforskelle relativt store. Slovenien er spredt ud mellem det flade, frugtbare sletteland Pannonien, de høje Alper og det

som regel solrige Middelhavsområde, og det er alt sammen med til at sætte sit præg på madlavningen.



I det nordlige og østlige Slovenien er der således ofte østrigsk-inspirerede pølsespecialiteter (klobase), schnitzler, sauerkraut og strudler på menuen. I Prekmurje, på grænsen til Ungarn, fortæres der store mængder af bograč – en slovensk gullasch, som er opkaldt efter den lerskål, man traditionelt spiser den fra. Og ved kysten – på den del af Istrien der tilhører Slovenien – spiser man foruden fisk og skaldyr også italiensk-funderede retter som ravioli (žlinkrofi), gnocchi (njoki), risotto eller den lokale pastavariant fuži.

Stjernemad på landet



Flere andre kokke har som Ana Roš medvirket til at gøre opmærksom på den gastronomiske kreativitet i de slovenske landdistrikter. I Vipava-dalen i den sydlige del af landet har kokken Tomaž Kavčič med Pri Lojzetu slået sit ry fast som en af Slovenien bedste spisesteder. I Radovljica bringer Uroša Štefelina gamle slovenske retter fra Gorenjska regionen til ny ære og værdighed, og Andrej

Kuhar, som er den foreløbig eneste slovenske kok der har fået en Michelin-stjerne, har valgt at slå sig ned i den lille by Velenje for at vise sit store talent. Der er meget god mad at rejse efter i Slovenien, og hvis man vil sidde til bords hos verdens bedste kvindelige kok – eller nogen af de andre dygtige kogekunstnere – er det nødvendigt at bestille i forvejen.

ADDITIONAL INFORMATION

Slovenian Tourist Board

Dimičeva 13, SI-1000 Ljubljana, Slovenia

Phone no.: 00386 (0)1 5898 550, fax: 00386 (0)1 5898 560

Rebeka Kumer Bizjak, Global Public Relations, press@slovenia.info

www.slovenia.info/press

Target Tourism

Pia Klitten Sørensen

E-mail: pia@target-tourism.dk, telefon: +45 8680 1025

Mobil: +45 2452 1025

Follow us:

